36e Année. — Tome LXXI. N° 1842 Paris, 17 Octobre 1929

REVUE DE VITICULTURE

LES VINS DU PORTUGAL

LE « VIN DE PORTO » (1)

EXPORTATION

La récolte des vins au Portugal en 1927, a été très abondante, mais seuls les vins de Douro ont été cette année-là, de bonne qualité. Pour les autres, la qualité fut moyenne. La récolte a été de 6.320.000 hectolitres, *chiffres officiels*, contre 3.666.400 hls en 1926 (année de grands vins), et 5.672.000 hls en 1925. On prétend même que les 8 millions d'hectos ont été approchés par la récolte de 1927.

D'une façon générale, dans les bonnes années, nous exportons de 30 à 40 % de notre récolte. Avant la crise du marché du Brésil, nous avons exporté 50 % de notre récolte, soit 2 à 2 1/2 millions d'hectos.

L'exportation des vins du Portugal en tant que vins ordinaires et vins fins, de liqueur, est la suivante pour les années 1924-1925 et 1er semestre 1926 (baisse) :

	1924	1925	1926	1er semestre
Vins de Porto	563.573	594.170	242.650	H
Vins de liqueur	235.080	105.974	30 930	E
Vins blancs ordinaires	114.920	41.470	23.650	C
Vins rouges ordinaires	412.370	237 410	147.850	T
Vins de Madère	42.626	44.916	21.040	O
	1 368.569	1.023 940	466.030	S

(1) Voir *Revue*, Nos 1839, 1840 et 1841, pages 197, 213 et 229.

Pour les *Vins de Porto*,

les principaux pays d'importation ont été en 1925 :

L'Angleterre	385.000 hectos
La France	52.000
La Belgique	52.000
L'Allemagne :	13.000
Le Brésil	35.000
	537.000 hectos

Six cent mille hectolitres, en chiffres ronds.

En 1926, les chiffres sont, à peu près, les mêmes en ce qui concerne la Grande-Bretagne et la France. Pour l'Allemagne, ils sont montés à 52.000 hls ; ils ont diminué par contre pour la Belgique.

1924 : « *Vins de Porto* » :

Grande-Bretagne	378.000 hectos
Norvège	49.600
Colonies portugaises	52.500
Brésil	30.000
France	5.000
Autres pays	65.500
	580.000 hectos

« *Vins de Madère* » tous pays .... 43.000 hectos

Prix. — Pour vous donner une idée approximative de la valeur marchande d'un vrai Porto de consommation courante de 2 ans d'âge, à peine, je vous dirai que le prix de la récolte de 1927, — récolte nullement exceptionnelle, bien au contraire — vaut pour 545 litres (8.750 frs), nu, soit 1.600 frs l'hecto.

Le traité de Methuen (1703) a ouvert largement les portes de l'Angleterre aux vins portugais, auxquels fut accordé un bénéfice de 60 % sur les taxes douanières des vins d'autres pays.

Importation des vins en Grande-Bretagne

(Marché très important pour nos Portos)

Coefficients moyens (d'après « The Wine and Spirit Trade Record ») :

Portugal	14	
France	9	Irlande
Espagne	7,5	non
Australie	5	comprise
Italie	2	

PRODUCTION MOYENNE TOTALE ,dans les 5 dernières années :

France	60 millions d'hectos
Italie	44 millions
Espagne	22 millions
Portugal	5 millions

Importation des vins portugais en *Norvège en* 1928 « *Vinmonopolet* ».

Vin de Porto	20.000 hectos
Vin de Madère	2.895 —
Autres vins de liqueur	235 —

Pourcentage des vins portugais dans la vente totale du « *Vinmonopolet* » en 1928 : 87,5 %.

Importation particulière en Norvège en 1928 :

Vin de Porto .... 900 hectos

Récolte de 1927 (donnée sous réserve) .... 9.233.788 hectos ainsi répartis :

Régions des « Vins de Liqueur »	2.219.185 hectos
» » « *Vins verts* »	2.608.169 »
De plus de 11° alc.	4.139.113 »
De plus de 14° alc.	267.320 »

« VINS DE PORTO », *importés par la France* :

1923..................	36.496 hectos
1924..................	4.846 »
1925..................	52.589 »

Association Commerciale de Porto. Exportation générale des Vins de Porto, de 1921 à 1926 :

1921..................	252.307 hectos
1922..................	421.825 »
1923..................	440.259 »
1924..................	561.483 »
1925..................	592.981 »
1926..................	522.688 »

Production du Douro en 1919-1926 (Commission de Viticulture), Regua :

	Production	Exportation
	—	—
1919................	809.340 hectos	539.540 hectos
1921................	302.340 »	259.330 »
1924................	712.760 »	552.000 »
1926................	289.680 »	509.330 »

L'exportation *totale moyenne* de tous les vins du Portugal :

Environ .... 1.500.000 *hectos* (10 ans)

LÉGISLATION

Dans les archives de nos bibliothèques, on trouve que les premiers rois du Portugal, vers les XII[e] et XIII[e] siècles, s'occupèrent déjà de réglementer la vente du vin et de surveiller sa fabrication.

Le commerce des vins de Porto a pris une très grande extension au début du XVIII[e] siècle. Le grand Marquis de Pombal, comte de Oieras (S. J. de C. e Mello), premier ministre de Don José I, ambassadeur à Londres en 1749, ministre à Vienne en 1749, a fait publier toute une législation spéciale pour les vins de Douro, législation qui, remaniée plusieurs fois, subsiste encore. Il mérite bien deux mots, ce grand homme d'Etat qui s'est tant occupé de réorganiser le commerce honnête des Port-Wines.

Disciple de Voltaire, très libéral, bon financier et remarquable administrateur du Bien Public, il gouverna à une époque très agitée.

Le Marquis réglementa la production et le commerce des vins de Porto en commençant par délimiter la région du Haut-Douro toujours attachée à son entrepôt de Gaya, en face de la Ville de Porto. Cet entrepôt est établi sur une colline exposée au Nord, le soleil ne pénétrant jamais dans ces caves enfoncées des trois côtés dans le sol.

Cette région des Portos est très petite, elle ne comprenait qu'une superficie de 39.000 hectares, où se répartissaient les vignobles qui produisaient les grands crus de Porto. Aujourd'hui, par la loi du 1[er] octobre 1909, cette région est élargie et s'étend sur une superficie de 200.000 hectares comportant environ 20.000 hectares de vignobles, produisant une moyenne de 400.000 hectos après vinage.

Production de vin de Douro (de 1909 à 1926).

Années	Quantités (litres)	Années	Quantités (litres)	Années	Quantités (litres)
1909	47.873.254	1915	23.440.078	1921	30.234.689
1910	17.388.736	1916	53.817.041	1922	29.604.435
1911	25.626.105	1917	40.668.839	1923	64.853.809
1912	28.472.718	1918	48.947.973	1924	71.276.767
1913	28.943.117	1919	93.079.085	1925	67.914.781
1914	8.722.302	1920	36.744.428	1926	28.968.807

Le Marquis eut une très grande difficulté à faire marcher la « Compagnie des Vins de Douro », dans laquelle il a concentré tous les pouvoirs pour régler, contrôler et développer le commerce des Vins de Porto.

Cette compagnie en 1865, vit ses privilèges anéantis ; cessa d'avoir le mono-

pole des vins de Douro. Le commerce redevint libre, mais les affaires et la renommée des vins de Porto ont monté toujours.

Le Portugal a toujours suivi le mouvement français de la défense du vin.

Nous respectons scrupuleusement la loi des « Appellations d'origine », du 10 décembre 1921.

La France et le Portugal sont au premier rang pour tenir compte d'un pacte commercial et diplomatique que nous avons tous signé sous le bienveillant patronat de sa Majesté de Castille et de toutes les Espagnes, comme on dit là-bas. (Convention de Madrid.)

Dans la Société des Nations, le Portugal qui a été un des 7 Etats fondateurs, s'est toujours tenu dans les bons principes de la Défense Viticole.

Jamais, au Portugal, on ne fabrique de vins de fruits. Le jus fermenté de raisin seul mérite le nom de Vin. Pas de fabrication de cidre non plus.

Aujourd'hui, un décret du 31 juillet 1926, qui a remanié l'organisation de l'Entrepôt exclusif des vins de Douro et des Vins verts, destiné uniquement au magasinage et à l'exportation de ces vins, interdit la plantation de producteurs directs hybrides d'américains, dans toutes les régions viticoles délimitées et oblige les vignerons à greffer, dans une période de 5 ans tous les producteurs directs existants.

Le régime de la propriété est celui de la petite propriété dans tout le Nord du Portugal. Trop morcelée même. Dans le Sud, la propriété est plus étendue. La production, la vente en gros et au détail et l'exportation du vin sont sous un régime fiscal spécial ; les déclarations de récolte sont de rigueur et, après contrôle, suivent le vin jusqu'à la vente au détail ou jusqu'au certificat d'origine en cas d'exportation des vins y ayant droit.

En ce qui concerne la protection des appellations d'origine, il convient de remarquer que le nombre des pays ayant défini leurs régions viticoles ayant droit à une appellation est encore faible :

La France, pour tous ses vins de grands crus,

Le Portugal, pour tous ses vins des régions délimitées,

La Hongrie, pour le Tokay,

L'Allemagne, pour les vins du Rhin.

Dans l'Amérique du Sud, c'est le chaos :

A l'Exposition Internationale de 1922, à Rio-de-Janeiro, on m'a fait passer en revue tous les vins de France à qui l'on ajoute seulement en petits caractères le mot « type » !...

Cette concurrence a fait éclater une campagne au Brésil en 1900, contre les Vins Verts portugais que l'on accusait de présenter à l'analyse des traces d'acide salicylique, signe de conservation frauduleuse, disaient-ils.

Ferreira de Silva et M. Grobert communiquèrent à l'Académie des sciences de Paris, en 1881, leurs expériences sur le « Dosage de l'acide salicylique dans des substances alimentaires au moyen de la calorimétrie. »

Ferreira da Silva fit des communications semblables à Lisbonne le 13 août 1900 — l'année de la campagne au Brésil contre les vins portugais.

Marcelin Berthelot, le grand chimiste français, trancha la question par sa

communication à l'Académie de Paris « sur une cause d'erreur dans la recherche de l'acide salicylique dans les vins portugais ». « Fraises, framboises, autres fruits » (1).

CONCLUSION

On estime généralement que la vigne s'étendait dans le monde entier au commencement du xx[e] siècle sur une superficie de 10 millions d'hectares environ, soit 0,5 % des terres cultivées. L'Institut International d'Agriculture nous dit que, déduction faite des cultures intercalaires, la vigne n'occupe pas plus de 6 *millions d'hectares.*

La vigne se répartissait ainsi dans les 4 premiers pays viticoles :

France	1.616.340 hectares
Italie	2.000.000
Espagne	1.353.003
Portugal	314.340

La superficie des vignes cultivées au Portugal est aujourd'hui en augmentation : 350.000 hectares déjà en 1927.

Le rendement moyen à l'hectare au Portugal a été de 1922 à 1927 de 16,5 hectos.

Les marchés les plus importants pour nos vins de Porto sont : l'Angleterre, la Norvège, la France, l'Allemagne et le Brésil.

Le commerce avec l'Angleterre, pour les vins de Porto, est particulièrement intéressant, comme on l'a constaté par les chiffres que j'ai donnés, et il est très ancien.

Le Baron de Forestier nous signale le fait que des vins de Douro, pas encore vinés, *vins vierges* comme on disait, étaient exportés en 1341 par le port de Viana do Castelo. Je crois ne pas me tromper en vous disant que jusqu'à 1520, les vins de Douro n'étaient pas vinés au moment de la vendange, comme on l'a fait plus tard pour suivre le goût de la clientèle anglaise, mais seulement un peu à Gaya, avant de les exporter, dans le but de mieux assurer leur conservation pendant le voyage.

En 1412, Henri IV acheta à Olivier Martin 96 pipes de vin des Algarves.

C'est en 1678 que s'établit un commerce régulier avec la *Grande-Bretagne.*

PREMIÈRES EXPORTATIONS RÉGULIÈRES

1678 (10 ans)	632 pipes
1700 déjà	7.000 »
1850	33.000 »

et dans les dernières années une moyenne de 70.000 pipes.

Grands vintages-Novidades célebres-millésimes, selon les archives, de la « Compagnie des vins de Haut-Douro ».

(1) Voir « L'acide salicylique et la question des vins portugais au Brésil », par Henri PELLET.

1847. 1874. 1875. 1878. 1890. 1900. 1912. 1916. 1919 (vin de la victoire) 1926 (?).

La France nous achète aussi certaines années de très grandes quantités de vins de table, vins alcooliques, du centre du pays, ce que nous appelons « vinhos maduros », d'une graduation alcoolique de 11 à 13 degrés et aussi des « vins verts rouges » 9°5 à 11°, très riches en couleur rubis et en acidité.

Vin vert
(Vinho verde)

Casa da Calçada

Voici quelques analyses des vins d'Amarante exécutées au laboratoire de M. Viala à l'Institut agronomique.

AMARANTE (ROUGE) — 1927

Alcool	10°,3
Acidité totale	6,37 (H^2SO^4)
Acidité volatile	0,417 (»)
Extrait à 100°	26,60 grs./L°.
Extrait (au densimètre)	22,50 »
Extrait (œnobaromètre)	24,30 »
Cendres	2,94 »
Bitartrate de potasse	2,68 »
Bitartrate total	2,98 »
Acide tartrique libre	0,24 »
Acide tartrique total	2,38 »
Tanin	2,792 grammes.

Dépôt centrifugé : Matière colorante. Rien d'anormal.

Vin vert
(Vinho verde)

Casa da Calçada

AMARANTE (BLANC) — 1927

Alcool	11°,7
Acidité totale	3,871 (H^2SO^4)
Acidité volatile	0,258 (»)
Anhydride sulfureux (total)	7,68 m/m gr.
Anhydride sulfureux (libre)	3,84
Anhydride sulfureux (comb.)	3,84
Extrait sec à 100°	16,084 grs./L°.
Cendres	1,600 »
Sucre	2,74 »
Fer (Ferromètre Hubert)	1,
Bitartrate de potasse	2,532
Bitartrate total	3,285

Acide tartrique total	2,621
Acide tartrique libre	0,600
Tanin	820 m/m gr. par litre.

Dépôt centrifugé : quelques légers voltigeurs (brins de colle ?); petites vieilles levures épuisées. Rien d'anormal comme micro-organismes agents de maladies.

Casa da Calçada

AMARANTE (BLANC) (CUVÉE DE CHOIX) — 1919

Alcool	12°,65
Acidité totale	12°65 (H^2SO^4).
Acidité volatile	0,662 (»)
Anhydride sulfureux (total)	38,40 m/m grs./L^e.
Anhydride sulfureux (libre)	19,20 »
Anhydride sulfureux (comb.)	19,20 »
Extrait sec à 100°	22,08 grs/L^e.
Cendres	2,92 »
Sucre	12,50 »
Fer	1,2 (Hubert)
Bitartrate de potasse	3,511
Bitartrate total	2,231
Acide tartrique total	2,802
Acide tartrique libre	1,201
Tanin	1 gr. 040 par litre.

Dépôt centrifugé : Rien d'anormal.

*
* *

Comme cela se comprend très bien, en tenant compte de la très forte production de vin en France et en Algérie, ce marché, pour les vins portugais *vinhos maduros* et *vins verts rouges*, est très aléatoire, dépendant toujours de la récolte française. Ces vins sont généralement destinés à des coupages. Mais certaines années, ce marché devient très important, et nous envoyons en France plusieurs milliers d'hectos. Je ne parle pas de la période qui a suivi immédiatement l'invasion phylloxérique ; je me rapporte seulement à ces dernières années.

Spécialement pour les vins de Porto, la France nous demande des vins très jeunes : 2-3 ans au plus. Et on lui expédie aussi, de même qu'en Belgique, des vins de liqueur du sud du pays. Ces vins n'ont pas droit à un certificat d'origine comme les vins de Porto, et ne peuvent jamais en avoir puisque l'entrepôt de Gaya est, comme je vous l'ai déjà dit, exclusivement réservé au vin de Douro, ou aux vins verts, qui ne peuvent jamais se confondre avec les vins de Porto et ne pourraient jamais servir à des coupages avec eux.

Tout bateau ne peut prendre à son bord à Porto que des vins de Douro d'origine ou des vins verts de sa région délimitée aussi.

A mon avis, les pays viticoles, surtout ceux qui produisent des grands vins, ont le plus grand intérêt à resserrer leurs liens commerciaux en se mettant d'accord sur une législation internationale convenable, sur la rectification des tarifs douaniers, rendant plus difficile la circulation des imitations de toutes sortes que certains pays lancent dans le commerce.

Les vignobles d'Amérique du Sud bien organisés et usant d'une vinification très moderne, travaillant en série, pour ainsi dire, commencent à être des concurrents très sérieux.

Ils le sont déjà pour les vins ordinaires du Portugal. Ils peuvent le devenir pour les grands ordinaires, ce qui commencera à être très grave. Pour les vins de classe, pour les vins de choix, je ne crois pas qu'ils soient à craindre, mais ces derniers vins dans les pays d'Amérique du Sud sont d'une consommation très réduite.

Je crois que chaque pays a le plus grand intérêt à améliorer et conserver ses grands crus toujours inimitables et d'un placement assuré.

L'Amérique du Nord, à la belle époque humide, nous achetait des vins de Porto de première qualité. Maintenant nos Portos vont encore au Canada, bras dessus bras dessous avec les merveilleuses eaux-de-vie des Charentes et je ne crois pas manquer de respect à M. le Président Hoover en disant que ces deux voyageurs de haute classe ont un plaisir immense à traverser les frontières yankees. Je vous garantis qu'ils sont toujours les bienvenus dans ces parages d'humide sécheresse et désirés comme la Sainte Terre Promise — plus encore — comme le « Fruit Défendu ».

A. do Lago Cerqueira.
Propriétaire-Viticulteur.

Appendice

Dégustation. — Buvez le vin de Porto et le Madeira secs avant les repas, comme apéritif, et réservez les plus corsés avec une pointe de liqueur, plus ou moins accentuée, pour le dessert.

Si vous pouvez le faire, pas avant sa majorité, à 20 ans, mais c'est seulement à l'âge de 40 à 60 ans, selon qualité et origine, qu'il acquiert toute sa valeur.

Comment le boire ? Hors de la salle à manger, après les repas, est préférable.

Grands verres, très fins. Jamais de sucreries et de glaces avec. Pas froids, très légèrement chambrés en hiver. — Les sortir du caveau tempéré, la veille d'un repas de choix.

*
* *

Un soir l'âme du Vin chantait dans les bouteilles,
Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière et de Fraternité.

(Baudelaire.)

BIBLIOGRAPHIE

Vicomte de Vila-Maior : 1809-1884, « Le Douro ».

Baron de Forrestier (Anglais, grand ami du Douro, venu au Portugal en 1833, il y vécut jusqu'à sa mort). « Carte viticole du Douro ».

Diogo José Macedo (Dégustateur attitré à la « C. G. d'Agriculture des vins de Haut Douro ») (1870-1887).

Cincinato da Costa (1885-1900) : « Le Portugal au point de vue agricole ; Portugal vinicole ; Ampélographie et valeur œnologique des principaux cépages portugais. »

« Bulletin de Statistiques et d'Informations agricoles du Ministère de l'Agriculture de Lisbonne. »

« The Wine and Spirit Trade Record. »

Les travaux de :

Antonio Augusto de Aguiar (1838-1887).
Antonio Girão (1856).
Ferreira Lapa (1856).
Batalha Reis (1900).
Pereira Coutinho (1889).
Pedro Bravo.
Rodrigues de Morais.
Duarte de Oliveira.
etc., etc...

L. C.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le XVI[e] Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles (Marthe Tardy). — Protection des appellations vinicoles françaises en Belgique (M. D.). — Légion d'honneur. — Les sommeliers parisiens sur le réseau d'Orléans.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après une longue sécheresse de tout l'été et même du printemps, nous traversons une période de pluies malheureusement trop torrentielles qui occasionnent des dégâts importants dans les immeubles, les caves et le vignoble qui est fortement raviné en beaucoup d'endroits.

Si pendant l'été, les mauvaises herbes n'ont pas végété, elles ont fait leur apparition après les premières pluies abondantes des premiers jours de septembre. La végétation favorisée par une température chaude qui a suivi les pluies a été telle, que tout le vignoble du Languedoc est envahi par des plantes herbacées dont certaines dépassent les ceps pourtant recouverts de tout leur feuillage bien vert.

L'aoûtement du bois se fera bien, ce qui prépare des coursons robustes à la taille et des œils bien constitués qui devront donner des pousses vigoureuses au débourrement du printemps.

Les vignes ravinées devront être regarnies, nivelées et bien fumées pour renouveler les éléments fertilisants qui ont été entraînés dans les torrents ou sur les tênes du dessous par les pluies véritablement diluviennes qui sont tombées dans presque tout le Languedoc dans les premiers jours d'octobre.

Les travaux n'ont pas encore bien repris dans notre vignoble.

La vendange des raisins blancs et les pressurages ont retenu la main-d'œuvre dans les chais. La cueillette des olives vertes a suivi la vendange des raisins blancs et le travail du pressurage.

Dans notre région, on cueille beaucoup d'olives vertes destinées à être préparées pour la consommation de bouche.

Beaucoup de propriétaires préfèrent vendre les olives vertes que de les gar-

der en vue de la fabrication de l'huile. Cela pour deux raisons : 1° Il est plus intéressant de cueillir l'olive à cette époque où la température est agréable, qu'au mois de décembre, lorsque le fruit est noir et ridé, alors que le froid engourdit les membres et paralyse presque les doigts (la cueillette des olives n'étant pas un travail réchauffant).

2° Lorsqu'on débarrasse les oliviers de leurs fruits à cette époque, ils ne s'épuisent pas pour les mûrir et donnent généralement une nouvelle récolte abondante l'année suivante.

De plus, l'agriculteur trouve souvent un avantage pécunier à cueillir les olives vertes lorsqu'elles se vendent à un prix raisonnable.

Cette année, on vient de payer dans le Languedoc les olives vertes cueillies 350 francs les cent kilogs.

Dans notre région, beaucoup d'oliveraies anciennes ont disparu pour faire place à la vigne ; mais beaucoup de viticulteurs avisés ont conservé, autour de leurs vignes et au bord, une rangée d'oliviers qui sont d'un bon rapport.

Cette année, les oliviers sont généralement très chargés en fruits. Contrairement à certaines années, la sécheresse de l'été n'a pas provoqué le dessèchement et la chute d'une assez grande quantité d'olives, ce qui fait qu'un grand nombre d'arbres ploient sous le poids de leurs fruits qui n'ont pas atteint la grosseur voulue pour être cueillis verts. On les laissera mûrir pour faire de l'huile.

L'huile sera donc abondante dans le Languedoc cette année.

Nous venons de passer quelques années où il était impossible de creuser dans le vignoble, avant la chute des feuilles, les trous pour le remplacement des ceps morts ou malingres.

Cette année, où le terrain bien imbibé d'eau est propice, on doit procéder au creusement des trous de remplacement dans le mois d'octobre. Dans les vignes encore vertes, on voit les ceps qui ont dépéri ce qui fait qu'on n'en oublie pas.

De plus, les trous restent ouverts un certain temps avant de mettre les racines en place, la terre s'aère, se purifie par les intempéries, les gelées blanches du matin et elle se nitrifie.

Marchés vinicoles. — Nos marchés continuent à être animés et fréquentés surtout par les viticulteurs qui ont leur récolte en cave. Ils voudraient bien vendre leur vin, mais à des prix que le commerce ne se hâte pas de donner.

Les acheteurs continuent à bouder. Malgré cela, des ventes se réalisent journellement par des propriétaires qui ne tiennent pas à faire la spéculation, opération qui devrait toujours être réservée au commerce.

Quoique disent certains correspondants de journaux politiques locaux, les vins de cette année ne doivent pas être classés suivant qu'ils sont vendangés avant ou après des fortes pluies des premiers jours de septembre.

Nous qui faisons surtout de la pratique, nous avons constaté que beaucoup de vins faits avec des raisins vendangés après les pluies sont plus alcooliques et mieux constitués que les vins faits avant les pluies, par les très fortes chaleurs.

Sauf les exceptions assez rares des vignes inondées, les vins faits après le 12 septembre sont supérieurs aux premiers. Certains de ces vins titrent 12°.

On achète moins au degré que les années précédentes.

Des achats se pratiquent en ce moment à raison de 130 à 145 francs l'hecto nu, pris à la propriété, pour de beaux vins.

Certains vins douteux de terres inondées se vendent bien meilleur marché.

Nous estimons qu'un certain nombre de ces vins devraient aller à la distillation. — E. F.

Le seizième Congrès national de la Mutualité et de la Coopération Agricoles (1). — Le seizième Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles vient de tenir ses assises, à Chambéry, du 26 juin au 1er juillet der-

(1) Une cause bien indépendante de notre volonté nous a empêchés de publier cet article en juillet dernier. Nous nous en excusons auprès de l'auteur et de nos lecteurs. (P. MARSAIS.)

nier. Beaucoup de congressistes, venus de tous les points du territoire, assistaient en très grand nombre aux séances de ce Congrès.

M. Guillermin, Président de la Caisse Régionale de la Savoie et du Comité d'organisation, préside la première séance, entouré de MM. Fernand David, Sénateur, ancien Ministre, Président de la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles; Guillot, chef de Cabinet de M. le Ministre de l'Agriculture ; Victor Boret, Sénateur, ancien Ministre, et d'un grand nombre de parlementaires et de personnalités agricoles.

M. Guillermin et M. le Préfet de la Savoie souhaitent la bienvenue aux congressistes, puis M. Fernand David, après avoir montré quel est le rôle important de la Fédération de la Mutualité et de la Coopération agricoles et sa situation au point de vue mutualiste et coopératif, attire l'attention des congressistes sur l'importance des travaux qui sont à l'ordre du jour du Congrès.

Sur la proposition de M. Guillermin, M. Fernand David est élu par acclamation Président du Congrès, MM. Jourdain, de la Caisse d'Assurances et Accidents de la Somme, et Carcassonne, Président de la Caisse Régionale des Pyrénées-Orientales, sont désignés comme assesseurs, et M. Vimeux comme Secrétaire du Congrès.

M. Bonnaud, Directeur de la Caisse Régionale du Morbihan, fait un rapport très documenté sur l'application de la loi Loucheur par les Caisses de crédit agricole mutuel. Après une intéressante discussion, un vœu, demandant diverses modifications à la loi Loucheur, est adopté.

Une très intéressante étude sur les résultats obtenus par la Caisse départementale de Réassurance accidents de la Savoie est présentée ensuite par M. Garin, Directeur de cette Caisse.

Cette première séance est suivie d'un banquet de 350 couverts environ, présidé par M. Guillot, chef de Cabinet de M. le Ministre de l'Agriculture, remplaçant M. Hennessy, retenu à Paris. De nombreux discours y furent prononcés, entre autres par M. le Préfet de la Savoie ; M. Juilland, maire de Chambéry ; Girard-Madoux, Président de la Chambre d'Agriculture de la Savoie ; Antoine Borrel, Député, ancien Ministre, Président du Conseil général de la Savoie ; Milan, Sénateur de la Savoie ; Victor Borel, Sénateur, ancien Ministre ; Fernand David, Sénateur, ancien Ministre et Guillot, Chef de Cabinet, au nom du Ministre de l'Agriculture.

Après le Banquet, les Congressistes furent reçus par la Municipalité de Chambéry.

M. Manier, Directeur de la Caisse d'Assurances sociales agricoles de Seine-et-Oise fait un rapport très étudié sur le rôle de la Fédération au point de vue des assurances sociales. Une discussion très intéressante suit ce rapport et un vœu, demandant que les assurances sociales soient appliquées à tous les travailleurs et précisant le rôle de propagande de la Fédération, en vue de l'application de la loi, est adopté.

Une étude, très documentée sur la Mutualité-Bétail en Savoie, est présentée par M. Savin, Professeur d'agriculture à Albertville.

M. Cassez, Sénateur de la Haute-Marne, propose un vœu adopté à l'unanimité, demandant que les Caisses de Réassurance mutuelles agricoles Bétail et Incendie soient autorisées à prêter une partie de leurs réserves aux Départements et aux Communes.

A la séance suivante, M. Cassez présente un rapport très intéressant sur les Artisans ruraux. Un vœu proposant au Congrès que les petits artisans ruraux puissent bénéficier du Crédit agricole à long terme individuel est adopté sans modifications.

M. Ravel, Président de la Confédération Générale des Caves Coopératives et M. *Roche-Agussol*, Professeur à la Faculté de Droit de Montpellier exposent devant le Congrès la question de l'établissement des relations directes entre les Coopératives vinicoles, et notamment, le Comptoir créé par ces coopératives, à Montpellier ; et le Magasin de Gros des Coopératives de Consommation. Après diverses observations, un vœu demandant que les Fédérations

nationales favorisent les ententes entre les coopératives agricoles de production et les Coopératives de consommation est adopté.

M. Cadoret, Directeur des Services agricoles de la Savoie, présente ensuite deux études intéressantes sur les Coopératives agricoles et la Fédération des Syndicats agricoles de la Savoie.

La quatrième séance du Congrès est consacrée au rapport très documenté de M. André Gramois sur le statut Juridique et fiscal des Coopératives agricoles. Une discussion très vive suit ce rapport et le Congrès adopte un vœu spécifiant qu'un statut juridique de la Coopération soit établi, que ce statut respecte les principes de la loi du 5 août 1928, que le statut fiscal qui doit intervenir règle la situation de toutes les coopératives de production, de transformation et de vente régies par la loi du 5 août 1920 et de leurs unions, vis-à-vis des divers impôts et taxes dont elles sont menacées. Le vœu demande également que soit réglé le statut des coopératives agricoles d'approvisionnement, d'achat et de leurs unions ; et des sociétés d'intérêt collectif agricole régies par la loi du 5 août 1920.

M. Roux, Directeur de la Caisse Régionale de Crédit Agricole de la Savoie, présente un rapport très intéressant sur les progrès énormes accomplis par le Crédit Agricole en Savoie, depuis vingt ans.

M. Marcel Astier traite ensuite la question des Ressources du Crédit Agricole. Une discussion très intéressante suit ce rapport et le Congrès adopte un vœu demandant que le Parlement vote des ressources nouvelles pour le Crédit agricole individuel et collectif à long terme, dans les conditions analogues à celles prévues par la loi du 15 juillet 1928 pour le Crédit Agricole à moyen terme. Le vœu demande également qu'une partie des bénéfices des Mines de Potasse d'Alsace, revenant à l'Etat, dans le projet de loi soumis au Parlement, soit affectée à la dotation du Crédit Agricole.

De nombreuses Caisses Régionales de Crédit Agricole demandent que la question du décret du 4 avril 1929 soit examinée par le Congrès qui adopte à l'unanimité un vœu proposé par MM. Victor Boret, Cassez et Marcel Astier, dans lequel on demande que le décret soit modifié dans le plus bref délai.

M. Guillermin rend ensuite un hommage à M. Fernand David pour la haute tenue avec laquelle il a présidé les débats, il propose au Congrès, en son nom, et au nom de M. Carcassonne, Président de la Caisse Régionale des Pyrénées-Orientales, une motion de sympathie à l'égard de M. Louis Tardy, Directeur général de la Caisse nationale de Crédit Agricole, et de certains de ses collaborateurs, pour leur exprimer la reconnaissance des délégués des institutions de coopération et de crédit agricoles pour les services qu'ils ont rendus et protester contre les attaques dont ils sont l'objet dans certains journaux.

M. Fernand David s'associant aux paroles de M. Guillermin met aux voix la motion proposée, qui est adoptée par le Congrès à l'unanimité. Il félicite ensuite M. Guillermin et M. Roux, Président, et Secrétaire général du Comité d'organisation, qui firent aux Congressistes une si belle réception et qui contribuèrent dans une large part au beau succès du seizième Congrès de la Mutualité et de la Coopération agricoles.

Après un vote des Congressistes le siège du prochain Congrès est fixé, pour 1930, au début du mois d'avril, à Alger.

De nombreuses excursions, très bien organisées, ayant pour but de nous faire connaître la belle Savoie, eurent lieu à Pralognon-la-Vanoise, à Brides-les-Bains où un déjeuner très réussi réunit environ 250 congressistes, au lac du Bourget, à l'Abbaye de Hautecombe, au Mont Revard où eut lieu le banquet de clôture présidé par M. Victor Boret, ancien Ministre, et où des discours prononcés par MM. Louis Tardy, Astier, Gaston Poittevin, Député, et M. Victor Boret, furent très applaudis.

La dernière journée du Congrès fut consacrée à Chamonix, le Mont Blanc, la mer de Glace et le lac d'Annecy.

Marthe Tardy.

Protection des appellations vinicoles françaises en Belgique. — Les démarches de nos représentants français en Belgique, auprès des autorités gouvernementales, ont abouti en 1927 à faire voter, par le Parlement belge, une loi

de protection qui a contribué à améliorer la situation de nos vins sur le marché belge.

Or, si cette oi n'a pas encore donné tous les résultats qu'on attendait d'elle, cela tient à ce que les grandes associations françaises n'ont pas encore intenté tous les procès nécessaires.

Nos vins sont surtout concurrencés en Belgique par les jus de fruits vendus comme vins. La loi susvisée n'autorise pas la répression de cette fraude. Or, il conviendrait d'obtenir que les récipients dans lesquels sont vendus les jus de fruits portent, nettement, l'indication de la nature du produit, pour éviter toute confusion possible avec les vins. Il faudrait surtout que le degré alcoolique de ces boissons ne puisse dépasser 4 ou 5°.

Si l'on considère, d'autre part, que la Belgique, produisant des fruits en grande quantité, leur cherche un débouché en essayant de développer la consommation des « vins de fruits », on arrive à cette conclusion qu'il conviendrait d'obtenir une réglementation qui respectât les intérêts et des producteurs belges et des viticulteurs français.

Nous espérons qu'au cours des tractations actuelles, nos représentants obtiendront les garanties nécessaires à la sauvegarde du bon renom de nos produits. — M. D.

Légion d'honneur. — Nous signalons à nos lecteurs, dans les dernières nominations et promotions dans la Légion d'honneur les noms suivants :

Commandeurs

MM. Prosper Gervais, Président de la Société des Viticulteurs de France ; Marchal, Directeur de la Station Centrale d'Entomologie agricole, Professeur à l'Institut National Agronomique.

Officiers

MM. David Gastu, Président de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales ; Dechambre, Professeur de Zootechnie à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon ; Dufresse, Directeur de l'Ecole Nationale des Industries Agricoles de Douai ; Raybaud, Chef du Service Agricole des Chemins de fer du P.L.M.; Rousseaux, Directeur de la Station Agronomique d'Auxerre.

Chevaliers

MM. Arnaud, Directeur adjoint de la Station de Pathologie Végétale de Versailles ; Astruc, Directeur de la Station Œnologique de Nîmes ; Boullay, Viticulteur à Bussières (S.-et-L.) ; Bury, Viticulteur à Saumur (M.-et-L.) ; Cottais, Agriculteur à Chard (Creuse) ; Fabre, Viticulteur à Peyriac-de-Mer (Aude) ; Guittonneau, Directeur de la Station Centrale de Microbiologie ; J.-Ch. Leroy, Chef du Contentieux des Appellations d'origine au Ministère d el'Agriculture ; Roger Levy, Chef du Secrétariat particulier du Ministère de l'Agriculture ; Maublanc, Chef de travaux à l'Institut National Agronomique ; Ménissier, Sélectionneur de semences à Verrières-le-Buisson ; Petit, Professeur à l'Ecole Nationale d'Horticulture de Versailles ; Pérol, Directeur de l'Ecole d'Agriculture de Château-Salins.

La plupart de ces lauréats sont de fidèles amis et collaborateurs de notre Revue ; nous adressons à tous nos plus sincères et cordiales félicitations. — (N.D.L.R.).

Les sommeliers parisiens sur le Réseau d'Orléans. — Le voyage d'étude des Sommeliers parisiens, récemment organisé par la Compagnie d'Orléans pour la visite des vignobles du Bordelais, a remporté un éclatant succès.

Tous ceux qui prirent part au voyage sont rentrés à Paris, convaincus de l'excellence des vins produits en Gironde et en Dordogne, et sauront, mieux que jamais, en vanter les qualités.

Pour recevoir les « Rois du palais », les commerçants et viticulteurs bordelais avaient rivalisé d'initiative et organisé de magnifiques réceptions, au cours desquelles les sommeliers de Paris purent apprécier, non seulement les grands crus classés dont la renommée n'est plus à faire, mais encore les vins de carafe des régions du Cubzadais, Blayais, etc.... (1).

(1) La Revue publiera très prochainement un compte rendu illustré de cette intéressante mission. — (N.D.L.R.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus ; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, » fr. à » fr. Rouges Gamay, de » fr. à ». Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 40 fr. le degré bar; 10° et au-dessus, 50 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure (*21 septembre*). — Muscadet 1929, 1er choix, 400 à 500 fr. ; Gros plants 1929, de 220 fr. à 250 fr. ; Noah, de 100 à 150 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1928 : Rouge, 8 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Blancs, de 10 fr. 75 le degré. Trois-six de vin 96/97°, » à » fr. les 100°.

MIDI. — *Nîmes* (*14 octobre 1929*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929, de 12 » à 13 fr. » le degré suivant qualité et degré pour les vins logés. Costières, de 10 à 12°, de » fr. à » fr. le degré. Montagne, de » fr. » à » fr. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. » fr.; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 400 à 410 fr. l'hectolitre.

Montpellier (*1er octobre 1929*). — Vins rouges 1928, de 8 à 10°, de 115 à 130 fr. l'hectolitre. Récolte 1929, 8 à 10°5, de 12 fr. » à 14 fr. 50 le degré. Esprit de vin à 86°, de 910 à 920 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, 815 fr. à 840 fr. les 100°. Esprit de marc à 86°, de 815 à 840 francs les 100 degrés.

Béziers (*30 août*). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de 11 fr. 50 le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de 10 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 720 à 730 fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr.; trois-six de marc 86°, 700 à 710 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 6 octobre 1929.

Vins nouveaux, de 13 fr. 50 à 14 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (*12 octobre*). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré. Récolte 1929 : sous-marc, de 11 fr. 50 à 13 fr., logé, de 13 fr, à 13 fr. 50.

Perpignan (*12 octobre*). — Vins vieux 12 fr. » à 13 fr. » le degré. Vins nouveaux, de 11 fr. 50 à 13 fr, le degré suivant logement.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 133 fr. 00 à 142 fr. 00 ; orges, 700 fr. à 112 fr., escourgeons, 99 fr. à 102 fr. ; maïs, 109 fr. » à 119 fr. » ; seigle, 86 à 100 fr. ; sarrasin, 100 fr. à 106 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 80 fr. 00 à 103 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 136 fr 35 à » fr ». — Buenos-Ayres, 112 fr. 87 à 133 — Chicago, 123 fr. 38. — Sons, 62 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. – Hollande commune, de 55 à 100 fr. ; jaune ronde, de 30 fr. à 40 fr. ; Saucisse rouge, de 50 à 60 fr., St-Malo, 38 à 42 fr. ; Rosa, 75 à 90 fr ; Blanche commune, de 35 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 160 à 195 francs ; paille d'avoine, de 155 à 185 fr. paille de seigle, 160 à 195 fr. ; luzerne, 405 à 435 fr. ; foin, 380 à 4.0 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 162 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide blanc, 129 fr. 00 (Marseille) ; Coprah, 117 fr. 00 ; Palmiste, 110 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 910 fr. à 920 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 242 fr. 00 à 243 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 17 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 50 à 17 fr. 00. — Moutons, 6 fr. 50 à 32 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 18 fr. 00.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 113 fr. 00 à 122 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 92,50 à 98, 50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 118 fr. 50 à 126,50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 119 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux » fr. 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kg., 33 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. » à » fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à » fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, » fr. » à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boites de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés.** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 200 à 420 fr. les 100 kg, noirs du Midi, 240 à 300 fr. — Muscat du Midi, 400 à 700 fr — Pêches du Midi, 150 à 800 fr. — Pommes de choix, 250 à 450 fr. ; communes, de 80 à 200 fr. — Bananes, de 500 à 550 fr. les 100 kg. — Amandes vertes, 500 à 600 fr. — Choux-fleurs, 50 à 350 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 100 à 150 fr. — Figues, de 300 à 1.200 fr. — Haricots verts de Paris, 200 à 750 fr. — Haricots à écosser de 300 à 340 fr. — Pois verts du Midi, 250 à 400 fr. les 100 kg. — Artichauts de Paris, 100 à 300 fr. — Aubergines, 40 à 60 le cent.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 29 septembre au samedi 5 octobre 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en milli m	DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
		PARIS					TOULOUSE		
Dimanche.	13. 2	9. 2	» »	»	....29....	9. 6	7. 7	» »	»
Lundi.....	13. 9	10. 6	» »	»	....30....	9. 8	8. 3	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	18. 8	16. 0	» »	1.8	.... 3....	17. 6	11. 9	» »	»
Vendredi..	12. 4	12. 4	» »	24.0	.... 4....	19. 2	14. 5	» »	»
Samedi....	10. 8	10. 8	» »	1.4	.... 5....	12. 3	12. 1	» »	5.0
		STRASBOURG					NIMES		
Dimanche.	6. 4	3. 7	» »	»	....29....	13. 7	12. 0	» »	»
Lundi.....	13. 8	9. 5	» »	»	....30....	15. 4	13. 1	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	20. 4	16. 2	» »	»	.... 3....	19. 2	17. 1	» »	»
Vendredi..	17. 8	15. 5	» »	»	.... 4....	16. 7	16. 4	» »	»
Samedi....	15. 8	14. 5	» »	»	.... 5....	18. 3	16. 8	» »	»
		LYON					BORDEAUX		
Dimanche.	9. 4	6. 5	» »	»	....29....	10. 9	9. 8	» »	»
Lundi.....	10. 0	6. 1	» »	»	....30....	8. 5	5. 9	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	19. 4	17. 0	» »	»	.... 3....	13. 4	10. 7	» »	»
Vendredi..	18. 6	17. 9	» »	»	.... 4....	16. 1	14. 0	» »	»
Samedi....	15. 5	14. 9	» »	»	.... 5....	10. 9	10. 7	» »	6.7
		MARIGNANE					CHERBOURG		
Dimanche.	14. 0	13. 2	» »	»	....29....	15. 7	15. 0	» »	1.0
Lundi.....	16. 2	13. 2	» »	traces	....30....	14. 7	14. 3	» »	6.1
Mardi.....	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	21. 0	17. 5	» »	»	.... 3....	12. 0	11. 8	» »	18.5
Vendredi..	18. 6	16. 2	» »	»	.... 4....	11. 6	11. 3	» »	1.1
Samedi....	21. 0	19. 0	» »	»	.... 5....	10. 2	9. 7	» »	0.1

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.